

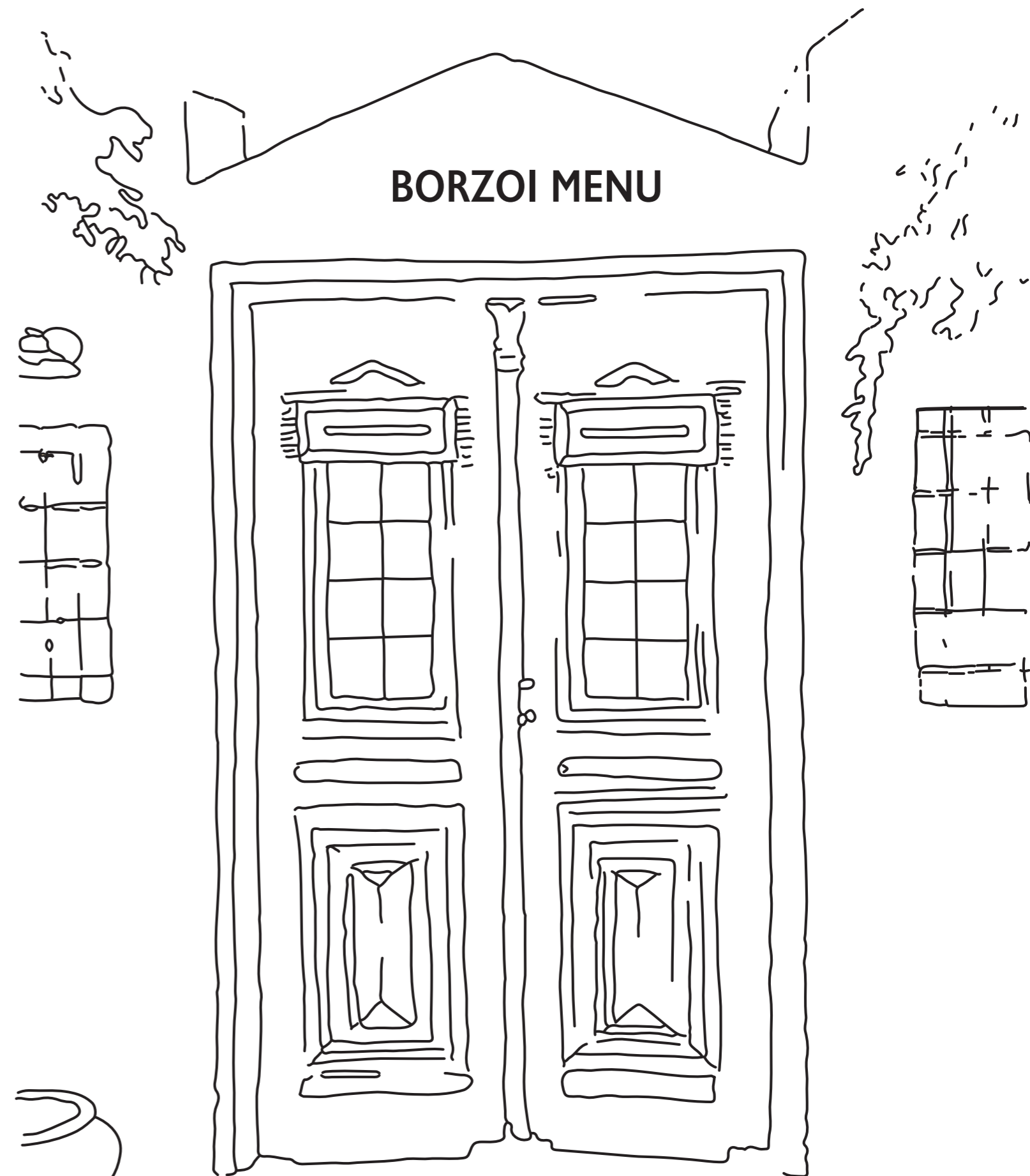


The Borzoi Club & Restaurant
Papdiamanti Str. Skiathos 370 02, Magnisia, Greece
T: +302427023605

www.borzoiskiathos.com

Reservations: +30 6942965597
Email: infoborzoi@gmail.com

 **@TheBorzoiClub**
 **@the_borzoi_club**
 **@borzoi_club**



BORZOI MENU

Ψωμί 3€
Cover charge 3€
Coperto 3€



Σαλάτες

ΣΑΛΑΤΑ ΣΠΑΝΑΚΙ 13 €
Κράνμπερι / σουσάμι / αμύγδαλα V/VE

ΝΤΑΚΟΣ 14 €
Ντομάτα / φέτα / κάπαρι / ελιές / βασιλικός / ρίγανη / θυμάρι

ΚΙΝΟΑ 14 €
Μάνγκο / τζίντζερ / κουκουνάρι /δυσόσμος / lime vinaigrette / κρανμπερι V/VE

ΠΑΝΤΖΑΡΙΑ 15 €
Vinaigrette βατόμουρου/ κρέμα μανούρι / καραμελωμένα καρύδια VE

Ορεκτικά

ΤΡΙΛΟΓΙΑ ΤΥΡΙΩΝ στο φούρνο 16 €
Ανθότυρο/παρμεζάνα / taleggio / ανθόμελο με τρούφα / φισίκια Αιγίνης / αυγό

ΚΑΛΑΜΑΡΙ 21 €
Ντοματίνια / μους ταραμά / pesto verde με γραβιέρα

ΒΑΣΙΛΙΚΕΣ ΓΑΡΙΔΕΣ 29 €
Καλοκαιρινά μυρωδικά / σάλτσα γλυκού σκόρδου / λεμόνι

CARPACCIO ΜΟΣΧΑΡΙ (φιλέτο) 24 €
Άρωμα espresso / αϊολί παρμεζάνας / Dijon μουστάρδα μήλου

ΤΟΝΟΣ ΤΑΤΑΚΙ 22 €
Σαλάτα μήλου / tamari / μαύρο σουσάμι

ΓΚΡΑΒΛΑΞ ΣΟΛΟΜΟΥ 20 €
Μαριναρισμένος σολομός / γιαιούρτι αρωματισμένο με elder flower / τζίντζερ γλυκό κουταλιού

La scelta dello chef

PAPARDELLE AI FUNGHI 18 €
Tre diversi tipi di funghi / crema di parmigiano / olio al tartufo

CACIO E PEPE 16 €
Pecorino / pepe nero

PACCHERI SURF & TURF 22 €
Kalamari / Guanciale / Pomodoro affumicato

RISOTTO ESTIVO 18 €
Varita di funghi / tartufo nero VE

RISOTTO ZAFFERANO CON SALMONE 20 €
Gravlax salmone / cetriolo / zafferano

PETTO DI POLLO (biologico) 19 €
Pastinaki crema / mais tritato / lime / chutney di pomodoro

SPIGOLA 24 €
Insalata di alghe (armyriki) / purea di zucchine / bottarga / uova al limone

THAI FILETTO DI MANZO 250gr 42 €
Insalata / peperoncino dolce / anacardi piccanti

RIB EYE 250gr 28€
Baby patate / erba cipollina / lime / cafe de paris

Tutte le carni sono tagli premium e sono fresche

Tutti i pesci e i crostacei sono freschi e offerti giornalmente a seconda della disponibilità

Usiamo olio extravergine di oliva nelle nostre insalate ed erbe aromatiche fresche del nostro orto

Per scelte vegane o vegetariane, chiedeteci

Informaci in caso di allergie

Insalata

INSALATA DI SPINACI	13 €
Mirtilli / mandorle / salsa di sesamo V / VE	
NTAKOS	14 €
Pomodoro / formaggio feta / capperi / olive / basilico / origano / timo	
QUINOA	14 €
Mango / zenzero / pino / menta / vinaigrette al lime / mirtilli V / VE	
BARBABIETOLE GRIGLIATE	15 €
Vinaigrette lampone / Crema Manouri / Noci caramellate VE (opzione vegana con crema di anacardi)	

Antipasti...

TRILOGIA DI FORMAGGI AL FORNO	16 €
Bianco formaggio / parmigiano / taleggio / Miele infuso con tartufo / pistacchi / uovo	
KALAMARI	21 €
Pomodorini / pesto verde con graviera / tarama espuma	
GAMBERI REALI	29 €
Erbe estive / aglio dolce / limone	
CARPACCIO DI MANZO (Filetto)	24 €
Gusto caffè / parmigiano aioli / mostarda di mela di digione	
TATAKI DI TONNO	22 €
Insalata di mele / Tamari / Mirin	
SALMONE GRAVLAX	20 €
Salmone marinato / yogurt aromatizzato al fiore di sambuco / peperoncino dolce	

Επιλογές του chef...

ΠΑΠΑΡΔΕΛΛΕΣ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ	18 €
Τρία είδη μανιταριών / κρέμα παρμεζάνα / λάδι τρούφας	
CACIO E PEPE	16 €
πεκορίνο / μαύρο πιπέρι	
PACCHERI SURF & TURF	22 €
Guanjale / καλαμάρι / καπνιστή τομάτα	
ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΟ ΡΙΖΟΤΟ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ	18 €
Ποικιλία μανιταριών / μαύρη τρούφα VE	
ΡΙΖΟΤΟ ΣΑΦΡΑΝ ΜΕ ΣΟΛΟΜΟ	20 €
Gravlax σολομού / αγγούρι / σαφράν	
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ (ORGANIC)	19 €
Κρέμα παστινάκι / lime / καλαμπόκι / chutney τομάτας	
ΛΑΥΡΑΚΙ	24 €
Αρμυρίκια / πουρέ κολοκύθι / αυγοτάραχο / αυγολέμονο	
THAI BEEF 250 γρ.	42 €
Φιλέτο μόσχου / γλυκό τσίλι / πράσινη σαλάτα / sriracha κάσιους	
RIB EYE 250gr	28 €
Baby πατάτες / σχοινόπρασο / λάιμ / cafe de paris	

Όλα τα κρέατα μας είναι premium cuts και είναι νωπά

Όλα τα ψάρια μας και τα θαλασσινά είναι φρέσκα και διατίθενται ανάλογα την διαθεσιμότητα

Για vegan/veggie επιλογές παρακαλώ ρωτήστε μας

Ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες

Salads

SPINACH SALAD	13 €
Cranberries / almonds / sesame dressing V/VE	
NTAKOS	14 €
Tomato / feta cheese / olives / caper / basil / oregano / thyme	
QUINOA	14 €
Mango / ginger / pine / mint / lime vinaigrette / cranberries V/VE	
GRILLED BEETS	15 €
Vinaigrette Raspberry / Manouri cream / caramelized walnuts VE (vegan option with cashews cream)	

Something to start...

TRILOGY OF CHEESES (in the oven)	16 €
Soft white cheese / parmesan / taleggio / Honey infused w truffle / pistachios / egg	
KALAMARI	21 €
Baby tomatoes / pesto verde with graviera / tarama espuma	
ROYAL SHRIMPS	29 €
Summer herbs / sweet garlic sauce / lemon	
BEEF CARPACCIO (fillet)	24 €
Coffee flavour / parmesan aioli / Dijon mustard apple	
TUNA TATAKI	22 €
Apple salad / Tamari / mirin	
SOLMON GRAVLAX	20 €
Marinated salmon / yogurt flavored with elder flower / sweet ginger	

Chef's choice

PAPARDELLE WITH MUSHROOMS	18 €
Three different kind of mushrooms / parmesan cream / truffle oil	
CACIO E PEPE	16 €
Pecorino / black pepper	
PACCHERI SURF & TURF	22 €
Kalamari / Guanciale / smoked tomato	
SUMMER RISOTTO	18 €
Variety of mushrooms / black truffle VE	
SAFFRON RISOTTO WITH SALMON	20 €
Gravlax salmon / cucumber / saffron	
CHICKEN BREAST (organic)	19 €
Pastinaki / shaved corn / lime / tomato chutney	
SEA BASS	24 €
Seaweed salad (armyrikiia) / mashed zucchini / botargo / egg lemon	
THAI BEEF FILLET 250GR	42 €
Sweet chili / green salad /spicy cashews	
RIB EYE 250GR	28€
Baby potatoes / chives / lime / cafe de paris	

All meats are premium cuts and they are fresh
All fish and shellfish are fresh and offered daily depending on availability
We use extra virgin olive oil in our salads and fresh herbs from our garden
For vegan or veggie choices please ask us
Inform us for allergies